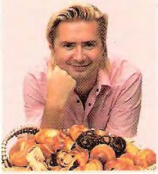


Александр СЕЛЕЗНЕВ

Таинственные бискотти-

дважды запеченное печенье



СЛАДКИЕ РЕЦЕПТЫ

КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Александр СЕЛЕЗНЕВ

Таинственные бискотти-

дважды запеченное печенье



Москва
Эксмо
2008

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Оформление *А. Мусина*

Фото *А. Тряскова*

Селезнев А.

С 29 Таинственные бискотти — дважды запеченное печенье / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил. — (Кулинарные праздники. Сладкие рецепты).

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-28086-5

Содержание

Королевские бискотти с кунжутом

700 г муки
180 г сахара
2 ч. ложки разрыхлителя
0,1 ч. ложки соли
100 г сливочного масла
4 яйца
100 г молока
2 ч. ложки ванильного сахара
150 г кунжута

Смешать просеянную муку с разрыхлителем и солью.

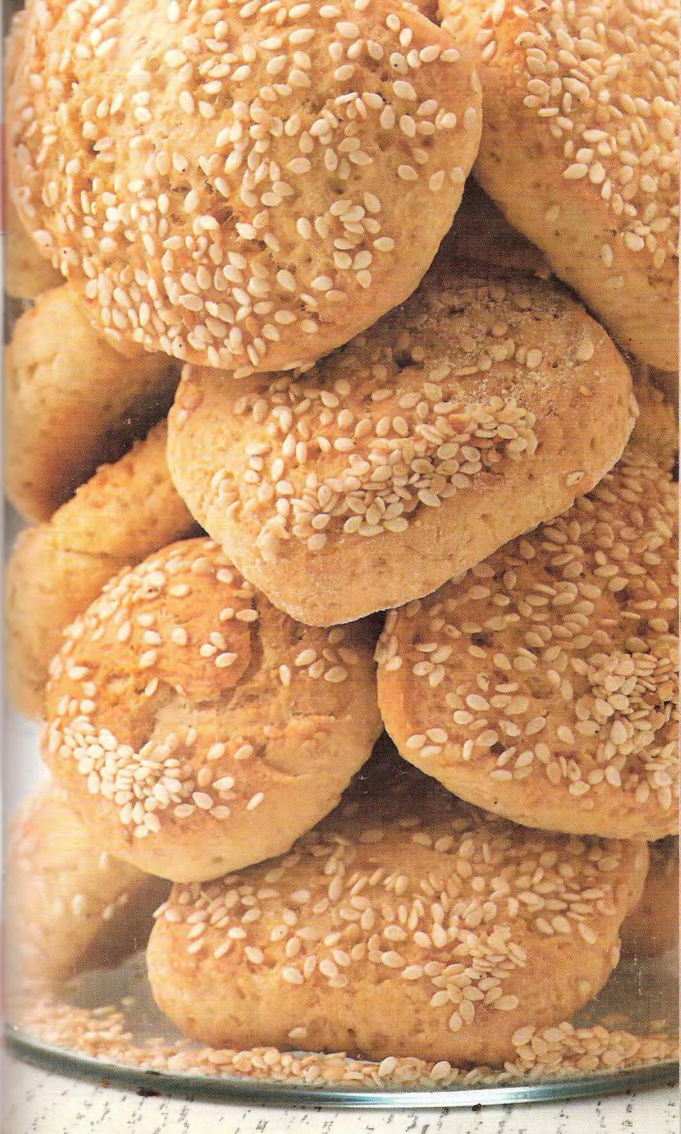
Сливочное масло размять и смешать с мукой до получения крупчатой массы.

Яйца слегка взбить и добавить к муке.

Влить постепенно, помешивая, молоко, добавить ваниль, сахар и вымесить мягкое тесто.

На присыпанной мукой доске скатать из теста длинный пласт и разделить его на 36 кусочков. Из каждого кусочка сформовать лепешки, обмакнуть одну поверхность в кунжут, выложить на смазанный маслом противень и выпекать при 180 °С около 20–25 минут до золотисто-коричневого цвета.

Готовые бискотти оставить остывать на решетке.



Бискотти с орехами и сухофруктами

250 г муки
200 г сахара
3 яйца
0,5 ст. ложки разрыхлителя
50 г кураги
50 г фиников
50 г очищенных несоленых фисташек
50 г очищенного миндаля
1 лимон (цедра)

Просеянную муку смешать с сахаром и разрыхлителем. Постепенно ввести в муку слегка взбитые яйца.

Вымесить эластичное упругое тесто, добавить мелко нарезанные курагу, финики, орехи и цедру.

Из теста сформовать два одинаковых, слегка приплюснутых батона длиной примерно 20 см. Переложить на смазанные маслом противни и выпекать в духовке при температуре 180 °С 20–25 минут.

Остудить, не снимая с противня.

Остывшие батоны нарезать по диагонали примерно на 10 кусочков толщиной 1 см. Переложить ломтики на противни и снова поместить в духовку на 10–15 минут, перевернув один раз во время выпекания.

Готовые бискотти оставить остывать на противнях.



8 Винные бискотти

450 г муки
90 г сахара
1 ч. ложка соли
1 ст. ложка разрыхлителя
100 мл растительного масла
100 мл красного вина
2 яйца

Смешать просеянную муку, сахар, соль, разрыхлитель. Влить в масло вино, яйца, перемешать и постепенно добавлять, помешивая, в муку. Вымесить мягкое тесто. Продолжать вымешивать тесто на припудренной мукой доске.

Раскатать длинный пласт, разрезать его на 20 частей. Из каждого кусочка скатать небольшой жгутик, сформовать кольцо, защипив концы.

Выпекать на верхней полке духовки при 180 °C около 20 минут. Затем уменьшить нагрев до 160 °C и выпекать еще 15–20 минут до золотистого цвета.

Переложить готовые бискотти на решетку, остудить, после чего подавать на стол или сложить в контейнер с крышкой.



Апельсиновые бискотти с ромом

600 г муки
70 г сливочного масла
100 мл холодной воды
5 ст. ложек сахара
1 яичный желток
2 ст. ложки апельсиновой цедры
1 ст. ложка оливкового масла
1 ст. ложка светлого рома
3 капли апельсинового экстракта
1 щепотка соли

Для смазывания печенья:
1 яйцо
2 ст. ложки сливочного масла

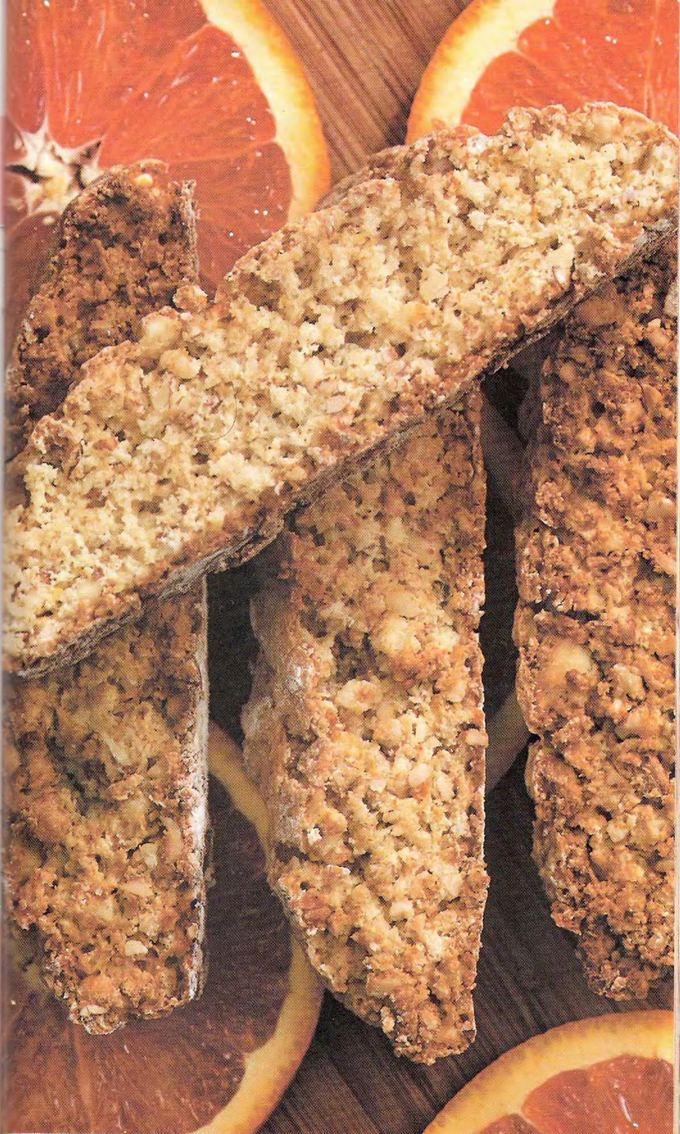
Просеянную муку высыпать в миску холмиком, добавить в центр холмика размягченное масло, холодную воду, 2 ст. ложки сахара, желток, апельсиновую цедру, оливковое масло, ром, соль и апельсиновый экстракт. Замесить эластичное тесто. Сформовать из него длинное полено.

Переложить его на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 180 °С 20–25 минут.

Охлажденное полено нарезать тонкими ломтиками (должно получиться примерно 28 шт.). Каждый ломтик смазать яйцом и уложить на смазанные маслом противни.

Выпекать при 180 °С до золотисто-коричневого цвета 15 минут.

Смазать сливочным маслом еще горячее печенье. Поставить в духовку еще на 5 минут.



Рождественские шоколадные бискотти с фисташками

200 г темного шоколада
200 г муки
1,4 ч. ложки разрыхлителя
100 г коричневого сахара
1 яйцо
25 г сливочного масла
1 пакетик ванильного сахара
100 г несоленых фисташек

Для украшения:
сахарная пудра — по вкусу

Муку просеять, смешать с разрыхлителем, сахаром, ванильным сахаром, добавить слегка взбитое яйцо и кусочки охлажденного сливочного масла. Вымесить однородное эластичное тесто.

Шоколад наломать на кусочки и растопить на водяной бане.

Растопленный шоколад аккуратно смешать с тестом. Если тесто покажется слишком густым, добавить немного воды. Туда же добавить нарезанные на кусочки фисташки.

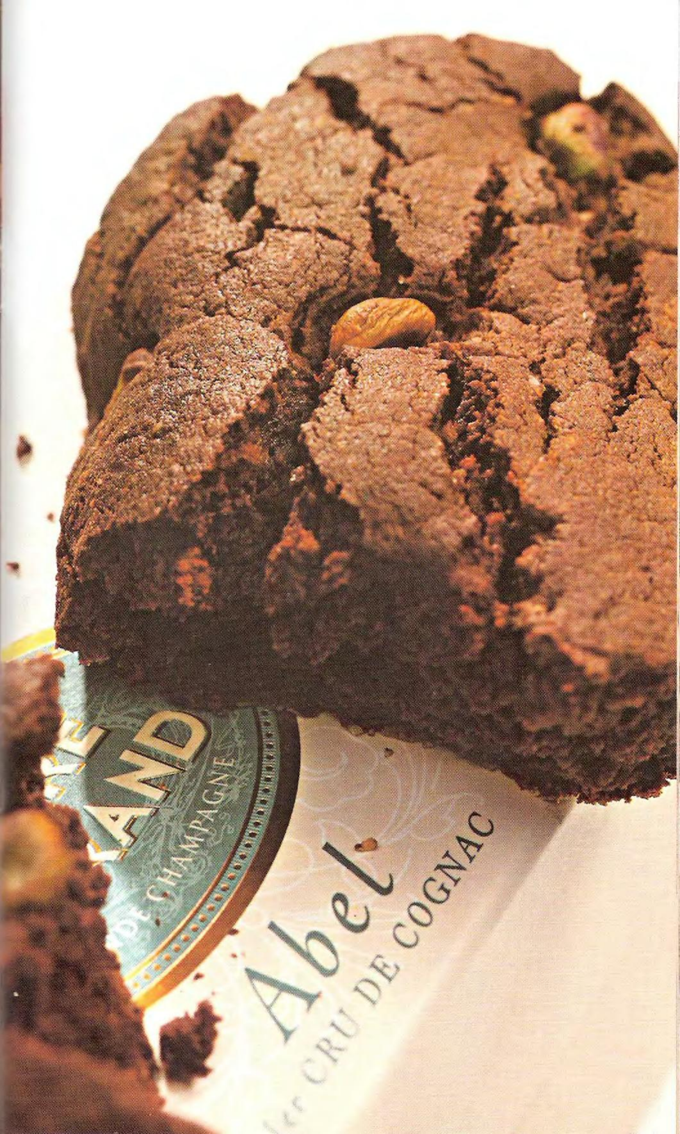
Разделить тесто пополам, скатать 2 колбаски длиной около 20 см.

Выложить колбаски на смазанный маслом и припудренный мукой противень и выпекать при 180 °С 20 минут.

Готовые колбаски должны увеличиться в размере.

Нарезать колбаски наискосок на ломтики толщиной 1 см, переложить на покрытый пергаментом противень и запекать 10 минут при 160 °С.

На печенье должна появиться хрустящая корочка. Остывшие бискотти посыпать сахарной пудрой.


AND
DE CHAMPAGNE
Abel
CRU DE COGNAC

Миндальные бискотти с медом

2 яичных белка
60 г сахара
1 ст. ложка меда
120 г муки
100 г миндаля
0,5 ч. ложки молотого душистого перца

Белки взбить с сахаром в устойчивую пену (до появления пиков), добавить мед.

Постепенно добавить просеянную муку, перец, предварительно очищенный, обжаренный и измельченный миндаль.

Переложить тесто в форму, предварительно смазанную маслом и выложенную пергаментом.

Выпекать при 180 °С 30 минут или до тех пор, пока на тесте не появится корочка.

Остудить коржи в форме, после чего обернуть фольгой и оставить на несколько часов (можно на ночь). По истечении указанного срока разрезать на ломтики толщиной 1 см, уложить на противни и выпекать при 180 °С с обеих сторон 10–15 минут, пока они не зарумянятся.



Бискотти с клюквой и орехами

600 г муки
400 г сахара
1 ч. ложка разрыхлителя
0,5 ч. ложки соли
5 яиц
ванилин — по вкусу
150 г фундука
50 г вяленой клюквы или изюма

Фундук обжарить на противне и измельчить в ступке до довольно крупных кусочков.

Смешать просеянную муку, сахар, соль и разрыхлитель.

Взбить вилкой 4 яйца и 1 желток, добавить ванилин и 1 ст. ложку воды. Влить яичную смесь в муку и хорошенько перемешать. Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет очень плотным. Добавить фундук и клюкву, еще раз вымесить тесто.

Разделить тесто на 4 равных куска и раскатать в колбаски длиной 28 см и шириной 5 см. Положить по 2 колбаски на смазанный маслом и присыпанный мукой противень на расстоянии 10 см друг от друга. Смазать их взбитым яичным белком. Выпекать при 180 °С на двух противнях примерно 30–40 минут. Готовность проверить деревянной лучиной, она должна оставаться сухой, если воткнуть ее в тесто. Примерно через 15–20 минут от начала выпечки поменять противни местами.

Готовые и остуженные колбаски нарезать на ломтики.



Миндальные бискотти с «Амаретто»

0,75 стакана миндаля (очищенного и обжаренного)
2 стакана муки
1 стакан сахара
1 ч. ложка разрыхлителя
3 яйца
ванилин — по вкусу
0,25 стакана ликера «Амаретто»
1 апельсин (цедра)

Муку просеять, добавить разрыхлитель, сахар и измельченные орехи. В отдельной посуде взбивать яйца с ванилином, ликером (вливать тонкой струйкой) и апельсиновой цедрой в течение 1 минуты. Добавить смесь в муку.

Вымесить тесто, разделить на 2 части, сформовать из каждой вытянутые батоны, уложить на смазанный маслом и припудренный мукой противень.

Выпекать при температуре 180 °C 50 минут до золотисто-коричневого цвета.

Готовые батоны остудить и нарезать на кусочки. Ломтики уложить на противень и выпекать при 170 °C 20–25 минут, перевернув один раз.

Готовые бискотти хранить в контейнере с плотной крышкой.



Кофейные бискотти с фундуком

- 200 г сахара
- 2 яйца
- 250 г муки
- 1 ст. ложка растворимого кофе
- 2 ч. ложки воды
- 50 г молотого фундука
- 150 г цельного фундука (очищенного)

Взбить сахар с яйцами до бледно-желтого цвета, добавить просеянную муку и влить разведенный водой растворимый кофе. Замесить тесто, добавить молотые и целые орехи.

Из теста сформовать 2 одинаковых батона длиной 20 см. Переложить на смазанные маслом противни и выпекать при температуре 190 °С 35 минут. Остудить, не снимая с противня.

Остывшие батоны нарезать по диагонали на кусочки толщиной 1 см. Переложить на противни и снова выпекать 20–25 минут, перевернув один раз во время запекания.

Готовые бискотти оставить остывать на противнях.


HARRODS
SPECIAL BREAD

Бискотти шоколадные

2 яйца
100 г сахарной пудры
1 ст. ложка ванильного сахара
150 г муки
0,5 ст. ложки разрыхлителя
1 ст. ложка молотой корицы
50 г темного шоколада
50 г измельченного миндаля
50 г кедровых орешков

Взбить миксером яйца, сахар и ваниль в плотную пену.

В просеянную муку всыпать разрыхлитель и соединить с яичной смесью. Перемешать. Добавить шоколад, миндаль и кедровые орешки.

Переложить тесто на доску, посыпанную мукой, сформовать полено и переложить его на противень.

Выпекать при 180 °С 20–25 минут до золотистого цвета. Достать из духовки и дать остыть 5 минут, пока полено не затвердеет. Нарезать на кусочки толщиной 1 см. Разложить их на противне и выпекать в духовке 10–15 минут, перевернув один раз, чтобы ровно пропеклись.



Анисовые бискотти

150 г сахара
125 г сливочного масла
3 яйца
2 ст. ложки семян аниса (порошок)
800 г муки
2 ч. ложки разрыхлителя
2 ст. ложки молока
соль

Взбить сливочное масло с сахаром, добавить яйцо и семена аниса.

В конце добавить просеянную муку с разрыхлителем, соль и молоко. Замесить тесто и сделать колбаску. Выпекать при 180 °С 25 минут, затем охладить, нарезать на порции и выпекать еще 10 минут.



Лаймовые бискотти с ромом

600 г муки
70 г сливочного масла
50 мл воды
100 г сахара
1 желток
3 лайма
2 ст. ложки оливкового масла
2 ст. ложки рома
соль
яйцо для смазывания

Масло с сахаром взбить, добавить желток, цедру и сок лайма. Все это ввести в просеянную муку, добавить соль, ром и оливковое масло.

Сформовать колбаски и выпекать при 170 °С 25 минут, затем охладить и нарезать на порции. Поставить в духовку еще на 10 минут.



Бискотти с грецким орехом и черным перцем

400 г муки
2 ч. ложки разрыхлителя
200 г сахара
100 г сливочного масла
2 яйца
1 апельсин (цедра)
1 ч. ложка ванилинового сахара
300 г грецких орехов
1 ч. ложка черного перца
соль

Просеять муку с разрыхлителем, добавить перец, соль, ванилиновый сахар, цедру апельсина, затем взбитое с сахаром сливочное масло и в конце яйцо.

Замесить тесто, добавить грецкие орехи. Сформовать 2 колбаски и выпекать при 170 °C 20 минут. Затем охладить и порезать на порции, выпекать еще 15 минут.



Бискотти с миндалем и фисташками

75 г сливочного масла
0,5 стакана сахара
1,5 стакана муки
1 лимон (цедра)
0,5 стакана кукурузной муки
1 яйцо
1 ст. ложка коньяка
0,5 стакана миндаля
0,5 стакана фисташек
2 ч. ложки разрыхлителя
соль

Просеять муку с разрыхлителем, добавить соль, цедру лимона, взбитое с сахаром сливочное масло, яйцо, кукурузную муку и орехи.

Скатать 2 колбаски и выпекать при 170 °C 30 минут. Затем охладить, нарезать на порции и выпекать еще 10 минут.



Александр Селезнев

Таинственные бискотти —

дважды запеченное печенье

Ответственный редактор *Т. Радина*
Художественный редактор *А. Мусин*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *В. Шибаев*
Корректор Н. Сгибнева

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в ООО «Дип покет»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders.* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598.* E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.
В Казани: ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45.
В Киеве: ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19.
Во Львове: ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.
В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.
В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (7272) 252-59-90/91.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»:
В Москве в сети магазинов «Новый книжный»:
Центральный магазин — Москва, Сухаревская пл., 12. Тел. 937-85-81.
Волгоградский пр-т, д. 78, тел. 177-22-11; ул. Братиславская, д. 12, тел. 346-99-95.
Информация о магазинах «Новый книжный» по тел. 780-58-81.
В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Магазин на Невском», д. 13. Тел. (812) 310-22-44.

Подписано в печать 10.04.2008. Формат 60x100 1/16.
Гарнитура «Торнадо». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 2,22.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 7875.

Отпечатано с предоставленных диапозитивов
в ОАО «Тульская типография». 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.



Кто из нас не слышал: «Вкусно, как у бабушки», и действительно, «бабушкино» — залог особого качества: домашнего, уютного, родом из детства. И если покупное может не оправдать доверия, то приготовленное дома особенно вкусно.

Перед вами новая коллекция особенно вкусных сладких книг известного кондитера Александра Селезнева.

В переводе с итальянского бискотти (bi — два и scottare — печь) означает «выпеченный два раза». Вкуснейшие печенья готовятся в два этапа — сначала выпекается что-то вроде кекса или батона, потом разрезается на кусочки и еще раз выпекается. Когда бискотти остывают, их складывают в стеклянные банки и закрывают крышкой. Достают их оттуда только перед едой.

ISBN 978-5-699-28086-5
9 785699 280865 >
ЭКСМО